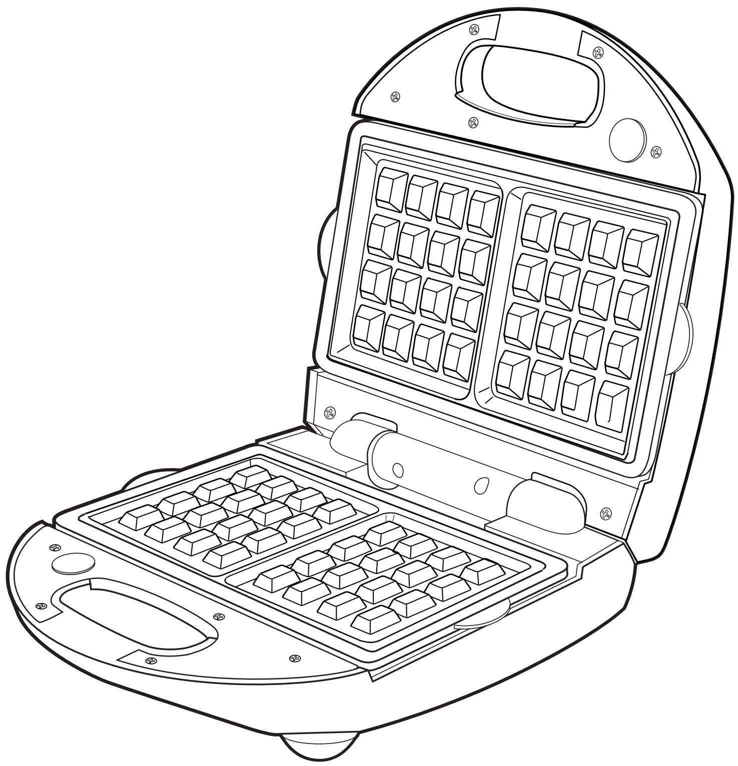
Removable Grid Waffle Baker & Sandwich Griddle



For Customer Assistance Please Call: 1-877-207-0923

840085700

Safety

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or cooking unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, electrical or mechanical repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries or damage the unit.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Do not leave appliance unattended when plugged in.
15. When using this appliance, provide 4 to 6 inches air space above, behind, and on both sides for air circulation. Do not use on surfaces where heat may cause a problem.
16. Make sure that neither the cord nor yourself touch any hot part of the appliance due to danger of burning.
17. Place the appliance only on a dry, level surface.
18. Never remove the waffle or sandwich with any kind of cutting device or other metallic kitchen utensil.
19. Always allow the appliance to cool down completely before putting it away and never wind the cord around the appliance while it is still hot.
20. To reduce the risk of fire or shock hazard, do not operate unit unless grids are securely snapped in place.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

To avoid an electrical circuit overload, do not operate another high wattage appliance on the same circuit with the waffle baker/sandwich griddle.

This appliance is equipped with a grounded-type 3-wire cord (3-prong plug). This type of plug will only fit into an electrical outlet made for a 3-prong plug. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If the plug should fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet.

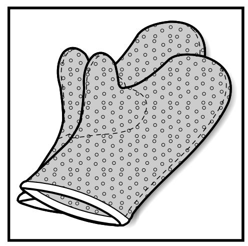
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If an extension cord is used, it must also be a grounded-type 3-wire cord. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

Do not attempt to defeat the safety purpose of the grounding pin by modifying the plug in any way.

Never remove, insert, or replace grids unless unit is unplugged and unit and grids are completely cool.

The waffle baker/sandwich griddle is made with a Cool Touch top. This means that, during normal use, the top surface will not cause burns to hands or fingers if accidentally touched. Other surfaces may be hot so care should always be taken when using this or any appliance.

WARNING: Always use a hot mitt to protect hand when opening a hot waffle baker/ sandwich griddle. Escaping steam can burn.



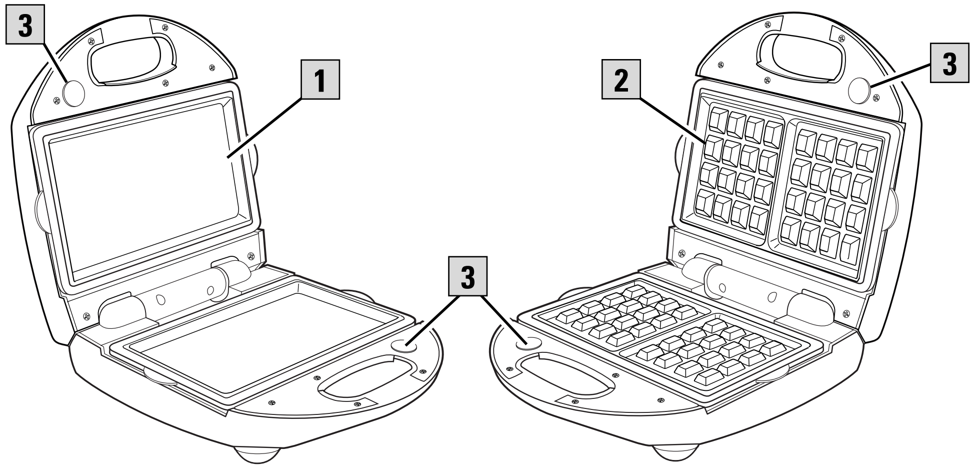
Parts and Features

1 **Removable Sandwich Griddle Grids**

2 **Removable Belgian Waffle Grids**

3 **Grid Release Button**

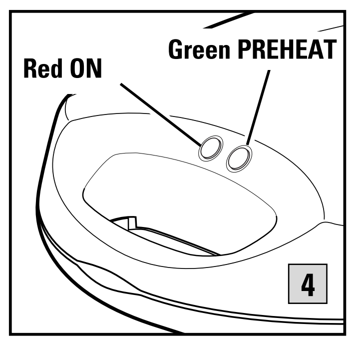
4 **Indicator Lights**



The red **ON** Light comes on when the unit is plugged in. This light stays on until the unit is unplugged.

The green **PREHEAT** Light comes on when the unit has preheated.

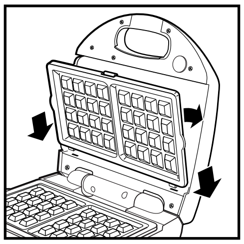
For best results, wait until the green **PREHEAT** Light comes on before starting to cook. This means the unit has reached the perfect temperature. This light will cycle on and off during baking.



To Use

NOTE: Before first use, wash and dry cooking grids.

1. Make sure unit is unplugged. Select preferred cooking grids.
2. Insert tabs on grid into slots on unit near hinge area.



3. Press the other side of the grid to snap into place. Repeat with other grid.
4. Close unit and plug into outlet.
5. Let preheat until the green **PREHEAT** Light comes on (about 5 minutes).
6. Cook the waffles or sandwiches according to recipe. Carefully remove cooked food.
7. If using the sandwich grids and there is a build-up of grease, clean the grids and any surfaces of excess grease before continuing to cook. Follow the instructions in “To Clean.”
8. When finished cooking, unplug unit and let cool.
9. Follow instructions in “To Clean.”

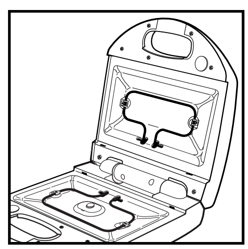
WARNING: To reduce the risk of fire or shock hazard, do not operate unit unless grids are securely snapped in place.

WARNING: To reduce the risk of fire or electrical shock, do not grill meats, fatty foods, or marinated products on the sandwich griddle.

To Clean

Warning: To reduce risk of burns to hands and fingers, allow unit to cool before removing grids.

1. Make sure unit is unplugged and grids have cooled.
2. Press **GRID RELEASE** Buttons to remove the cooking grids. Wash in hot, soapy water; rinse and dry. The grids can also be washed in an automatic dishwasher.
3. If grease drips over the grids into the reflector pans, the reflector pans must also be cleaned. Using a soapy, damp cloth, carefully wipe entire surface of pan to remove all grease. Let dry.



4. To clean the outside of the unit, wipe with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers on the unit. Do not place unit in automatic dishwasher or immerse unit in water or other liquid.
5. The unit may be stored in an upright position. Store removable grids so that nonstick surfaces are not scratched.

DO NOT IMMERSE UNIT IN WATER OR OTHER LIQUID.

Waffle Baker Recipes

Waffle Baker Tips!

- The waffle baker grids hold about ¾ cup batter and make two 4-inch square waffles. Two waffles would be a typical serving.
- A thin waffle batter requires less batter to cover the grids than a thick batter.
- Homemade waffle batter may take longer to cook than packaged pancake and waffle mixes. The packaged mix waffles are done in about 5 minutes. Recipes that are "made-from-scratch" take a few minutes more.
- For most recipes, there is no need to grease the nonstick surface.

Weekend Waffles

1 cup flour
3 teaspoons baking powder
¼ teaspoon salt
1 tablespoon sugar
3 eggs, separated
1 cup milk
4 tablespoons oil
1 teaspoon vanilla

In a large bowl, whisk together flour, baking powder, salt, and sugar. Set aside. Beat egg whites until stiff. Add milk and egg yolks to flour mixture. Stir until smooth. Add oil and vanilla to batter and mix well. Fold egg whites into the batter. Pour about ¾ cup of batter into the middle of the waffle baker. Cook 5 to 6 minutes or until golden brown. **Makes 3½ cups of batter.**

Buttermilk Waffles

1½ cups flour
1½ teaspoons baking powder
½ teaspoon baking soda
½ teaspoon salt
1½ cups buttermilk
6 tablespoons butter, melted
2 eggs, beaten lightly

In a medium bowl, whisk together flour, baking powder, baking soda, and salt. Stir in buttermilk, butter, and eggs, stirring until thoroughly mixed (batter will be thick). Pour about ¾ cup of batter into the middle of the waffle baker. Cook 6 to 7 minutes or until golden brown. **Makes 3 cups of batter.**

Banana Sour Cream Waffles

1 cup flour
½ teaspoon baking powder
¼ teaspoon baking soda
¼ teaspoon salt
1 egg, separated
1 cup sour cream
¼ cup milk
¼ cup butter, melted
1 ripe banana, mashed

In a large bowl, whisk together flour, baking powder, baking soda, and salt; set aside. In a small bowl, beat the egg white with a whisk until light peaks form. Add egg yolk, sour cream, milk, butter, and banana to the flour mixture and mix well. Fold in the whipped egg white. Pour ¾ cup of batter into the waffle baker. Cook 6 to 7 minutes or until golden brown. **Makes 3 cups of batter.**

Cinnamon-Raisin Waffles

1 cup flour
2 tablespoons packed brown sugar
2 teaspoons baking powder
¼ teaspoon salt
1½ teaspoons cinnamon
1 egg
½ cup milk
2 tablespoons oil
⅓ cup raisins

In a small bowl, whisk together the flour, sugar, baking powder, salt, and cinnamon. In a large bowl, whisk together the egg, milk, and oil. Add the flour mixture to the milk mixture. Stir until the batter is just combined. Stir in the raisins. Pour about ¾ cup of batter onto the waffle baker. Cook 6 to 8 minutes or until golden brown.
Makes 2 cups of batter.

Chocolate Waffles

¼ cup vegetable shortening
½ cup sugar
1 egg
½ teaspoon vanilla
⅔ cup flour
3 tablespoons unsweetened baking cocoa
1 teaspoon baking powder
Pinch of salt (1⁄16 teaspoon)
⅔ cup milk

In a small mixing bowl, cream shortening and sugar until well blended. Add egg and vanilla; blend until smooth. Add remaining ingredients and mix until well blended. Batter will be thicker than normal waffle batter. Spray grids with non-stick cooking spray. Place ⅔ cup of batter in the middle of the waffle baker. Close lid and cook 6 to 7 minutes. Remove and serve topped with vanilla ice cream.
Makes 2 cups of batter.

Sandwich Griddle Recipes

Mexi-Pockets

For each sandwich:
2 6-inch packaged corn tortillas
1 heaping tablespoon processed cheese dip
1 tablespoon salsa
2 tablespoons refried beans

Spray grids with nonstick cooking spray. Spread cheese, salsa, and beans on one corn tortilla. Cover with another corn tortilla. Place on sandwich griddle. Close and lock lid and cook approximately 5 minutes. **Caution: The filling is very hot.**

Cheesy Hot Dog Pockets

Sliced bread (any variety)
Hot dogs
Individually wrapped processed cheese slices
Ketchup
Butter

Butter one side of two pieces of bread. Place the slice of bread, butter side down, on the sandwich griddle. Spread 1 to 2 tablespoons of ketchup on bread. Cut half of a hot dog into “coins.” Place hot dog “coins” over the ketchup. Unwrap a slice of cheese and place over the hot dogs. Cover with remaining slice of bread, butter side up. Close and lock lid. Cook approximately 3 minutes. **Caution: The filling is very hot.**

Grand Cheese Rounds

1 can (1 lb.) extra-large refrigerated biscuits
8 individually wrapped processed cheese slices (any variety)

Open each biscuit in half, making two thinner biscuits. Flatten each half in the palm of your hand. Unwrap slices of cheese. Take each slice and fold in half, then fold in half again, making 4 quarters stacked. Spray grids with nonstick cooking spray. Place two flattened biscuits on the sandwich griddle. Place the stack of cheese in the middle. Cover with two flattened biscuits. Close and lock lid. Cook approximately 5 to 6 minutes or to desired browness. **Caution: The filling is very hot. Makes 8 rounds.**

Fruit Turnovers

1 can refrigerated crescent rolls
Fruit pie filling or fruit preserves
Cinnamon sugar

Open the can of crescent rolls and lay flat on countertop. Divide into 4 rectangles. Take each rectangle and press the diagonal perforation closed, making 4 solid rectangles. Place one rectangle on the sandwich griddle. Place 2 to 4 tablespoons of fruit filling onto center of pastry. Cover with another rectangle of pastry. Sprinkle with cinnamon sugar. Close and lock lid. Cook approximately 5 minutes or until desired browness. Repeat with remaining pastry. **Caution: The filling is very hot. Makes 2 turnovers.**

Bacon Cheese Omelet

2 eggs
½ cup shredded cheddar cheese
2 pieces bacon, cooked and crumbled
Salt and pepper to taste

In a small bowl, beat eggs slightly with a fork. Add the cheese and bacon; mix. Spray the grids with nonstick cooking spray. Pour egg mixture onto sandwich griddle. Close and lock lid. Cook approximately 4 to 5 minutes. **Makes 1 serving.**

Hot Pastrami Pockets

For each pastrami pocket you will need:
2 slices rye bread
2 to 3 slices pastrami
1 to 2 tablespoons sauerkraut
1 slice Swiss cheese
1 tablespoon Thousand Island dressing
Butter or margarine

Butter two slices of bread on one side. Place one slice (butter side down) on one side of the griddle. Add meat, sauerkraut, dressing, and cheese. Cover with second slice of bread (butter side up). Close and lock the lid. Cook approximately 3 minutes or until desired browness. **Caution: The filling is very hot.**

Customer Assistance

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Assistance Number. For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you. These numbers can be found on the bottom of your waffle baker/sandwich griddle.

MODEL: ________________ **TYPE:** ________________ **SERIES:** ________________

Customer Assistance Number: 1-877-207-0923
Keep this number for future reference!
E-mail inquiries: www.wal-mart.com

Two-Year Limited Warranty

What does your warranty cover?
- Any defect in material or workmanship.

For how long after the original purchase?
- Two years.

What will we do?
- Provide you with a new one.

How do you make a warranty claim?
- Save your receipt.
- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to your nearest WAL*MART store or call Customer Assistance at 1-877-207-0923.

What does your warranty not cover?
- Glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades and/or agitators.
- Commercial use or any other use not found in printed directions.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products purchased or serviced outside the USA.

How does state law relate to this warranty?
- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.
- WAL*MART expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of this appliance. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you.

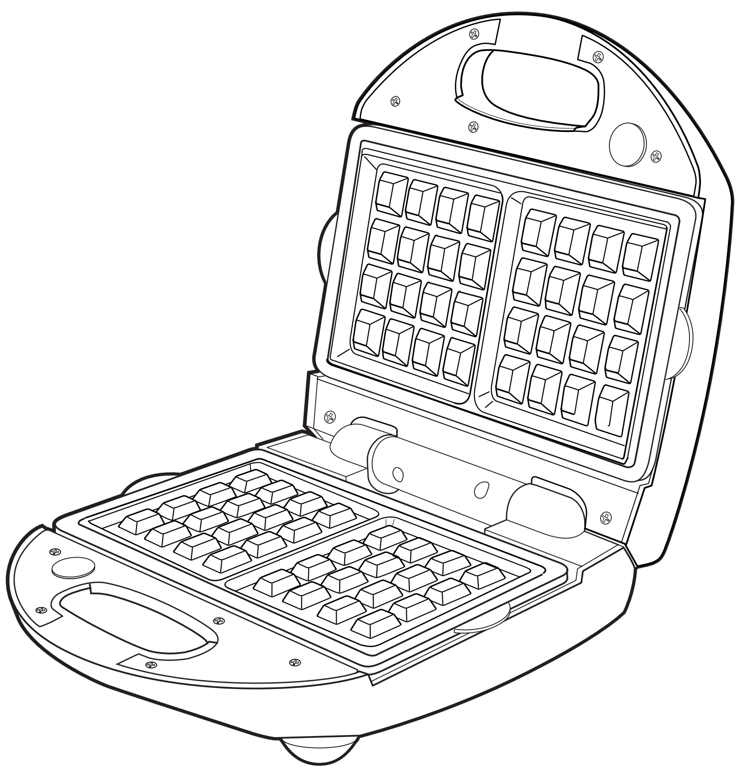
What if you purchased your product in the U.S., Canada or Mexico and encounter a problem while using it outside the country of purchase?
- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.

840085700

WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716

4/01

Waflera y Sandwichera Con Plancha Desmontable



Para comunicarse con Asistencia al Cliente, llame al 1-877-207-0923

840085700

Seguridad

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, es importante seguir todas las precauciones básicas de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes. Use las manijas o las perillas.
3. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la unidad de cocción en agua ni en ningún otro líquido.
4. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen un aparato o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no la esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza y antes de limpiarla.
6. No opere ningún aparato con un cordón o enchufe estropeado ni después de que el aparato haya funcionado mal o se haya averiado de alguna forma. Llame a nuestro número de llamada gratis de larga distancia de asistencia al cliente para recibir información sobre el examen, la reparación o ajustes de tipo eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones o daños a la unidad.
8. No la use al aire libre.
9. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, ni toque ninguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una cocina.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o un quemador eléctrico, ni dentro de un horno calentado.
11. Se debe tener mucho cuidado cuando se usen aparatos que contengan aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Para desconectar, saque el enchufe del tomacorriente.
13. No use un aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
14. No deje el aparato sin supervisión cuando esté enchufado.
15. Cuando use este aparato, asegúrese de que haya entre 4 y 6 pulgadas de espacio por encima, detrás y a ambos lados del mismo para permitir que el aire circule. No lo use sobre superficies en las que el calor pueda ocasionar problemas.
16. Asegúrese de que ni el cordón ni usted toquen ninguna parte caliente del aparato debido al peligro de quemaduras.
17. Coloque el aparato sobre una superficie seca y nivelada.
18. Nunca saque el wafle o el sándwich con algún tipo de dispositivo de corte u otro utensilio de cocina metálico.
19. Siempre deje que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo y nunca enrolle el cordón alrededor del mismo mientras esté caliente.
20. Para reducir el riesgo de incendio o de choques, no opere la unidad a menos que las planchas estén firmemente trabadas en posición.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información para la seguridad del consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Para evitar una sobrecarga en el circuito eléctrico, no opere otro aparato de alto vataje en el mismo circuito con la waflera/sandwichera.

Este aparato viene equipado con un cordón trifilar con conexión a tierra (enchufe de 3 puntas). Este tipo de enchufe encajará solamente en un tomacorriente hecho para un enchufe de 3 puntas. Esta es una propiedad de seguridad destinada a ayudar a reducir el riesgo de un choque eléctrico. Si el enchufe no encaja, comuníquese con un electricista competente para cambiar el tomacorriente obsoleto.

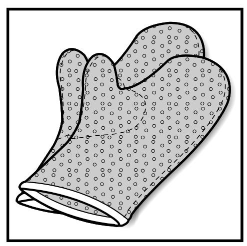
El largo del cordón que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cordón más largo. Si se necesita usar un cordón más largo, éste también deberá ser un cordón trifilar con conexión a tierra. La clasificación nominal eléctrica del cordón de alargue deberá ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cordón de alargue de manera que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o alguien se pueda tropezar accidentalmente.

No trate de hacer caso omiso del propósito de seguridad de la clavija de puesta a tierra y no modifique el enchufe de ninguna manera.

Nunca saque, introduzca ni cambie las planchas a menos que la unidad esté desenchufada y que la unidad y las planchas estén completamente frías.

La waflera/sandwichera está hecha con una tapa que es Fría al Tacto. Esto significa que durante el uso normal, la superficie de la tapa no quemará las manos ni los dedos si se tocase accidentalmente. Otras superficies pueden estar calientes, de manera que siempre es importante tener cuidado cuando se use este o cualquier otro aparato electrodoméstico.

ADVERTENCIA: Siempre use mitones para horno para proteger sus manos cuando abra una waflera/sandwichera caliente. El vapor que escapará puede quemar.



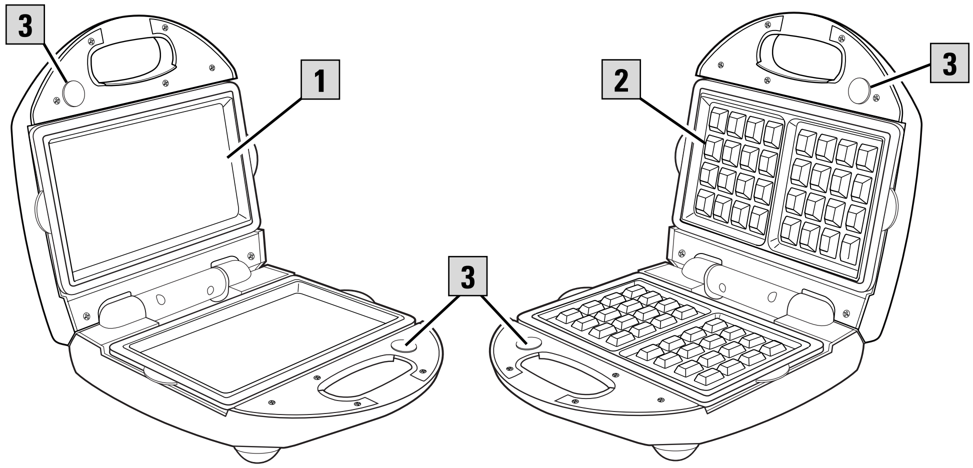
Partes y propiedades

1 **Planchas desmontables para sándwiches**

2 **Planchas desmontables para wafles estilo Belga**

3 **Botón para soltar la plancha**

4 **Luces indicadoras**



La luz roja de **ENCENDIDO** se enciende cuando se enchufa la unidad. Esta luz permanece encendida hasta que se desenchufe la unidad.

La luz verde de **PRECALENTAMIENTO** se enciende cuando la unidad se ha precalentado.

Para mejores resultados, espere hasta que la luz verde de **PRECALENTAMIENTO** se haya encendido antes de empezar a cocinar. Esto significará que la unidad ha alcanzado la temperatura perfecta. Esta luz se encenderá y apagará durante el cocimiento.

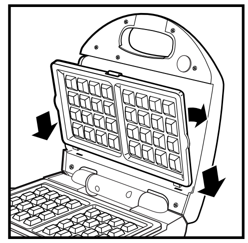


El uso

NOTA: Antes del primer uso, lave y seque las planchas de cocción.

1. Asegúrese de que la unidad esté desenchufada. Seleccione las planchas de cocción preferidas.

2. Introduzca las lengüetas de la plancha en las ranuras de la unidad cerca de la zona de bisagra.



3. Oprima el otro lado de la plancha para trabarla en posición. Repita con la otra plancha.
4. Cierre la unidad y enchúfela en el tomacorriente.
5. Deje precalentar hasta que la luz indicadora de **PRECALENTAMIENTO** se apague (en unos 5 minutos).
6. Cocine wafles o sándwiches según la receta. Saque el alimento cocinado con cuidado.
7. Si usa las planchas para sándwiches y hay una acumulación de grasa, limpie el exceso de grasa de las planchas y de todas las superficies antes de continuar cocinando. Siga las instrucciones que aparecen en la sección “Limpieza”.
8. Cuando haya terminado de cocinar, desenchufe la unidad y deje que se enfríe.
9. Siga las instrucciones en la sección de “Limpieza”.

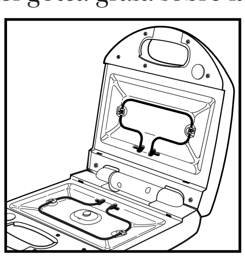
ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio o choque, no opere la unidad a menos que las planchas estén firmemente trabadas en posición.

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, no ase carnes, alimentos grasosos, o productos marinados en la sandwichera.

La limpieza

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de quemaduras de las manos y de los dedos, deje que la unidad se enfríe antes de sacar las planchas.

1. Asegúrese de que la unidad esté desenchufada y que las planchas se hayan enfriado.
2. Oprima los botones para soltar las planchas de cocción y retírelas. Lave en agua caliente y jabonosa, enjuague y seque. Las planchas también se pueden lavar en un lavavajillas automático.
3. Si gotea grasa sobre las planchas y en las bandejas reflectoras, también se deberán limpiar las bandejas reflectoras. Use un paño húmedo y jabonoso y limpie cuidadosamente toda la superficie de la bandeja para eliminar toda la grasa. Deje que se seque.



4. Para limpiar el exterior de la unidad, utilice un paño húmedo. No use productos de limpieza abrasivos en la unidad. No coloque la unidad en un lavavajillas automático ni la sumerja en agua o en otro líquido.
5. La unidad se puede guardar en posición vertical. Guarde las planchas desmontables de manera que las superficies antiadherentes no se rayen.

   NO LA SUMERJA EN AGUA NI EN OTRO LÍQUIDO.

Recetas para la Waflera

¡Sugerencias para la waflera!

- Las planchas de la waflera hacen 2 wafles cuadrados de 4 pulgadas. Dos wafles sería la porción típica.
- Una masa para wafles finos requiere menos cantidad para cubrir las planchas que una masa espesa.
- La masa casera para wafles puede demorar más en cocinar que las mezclas en caja para wafles y panqueques. Los wafles de mezclas en caja se hacen en unos 5 minutos. Las recetas caseras llevan unos minutos más.
- Para la mayoría de las recetas no es necesario engrasar la superficie antiadherente.

Wafles de fin de semana

1 taza de harina
3 cucharaditas de polvo de hornear
¼ cucharadita de sal
1 cucharada de azúcar
3 huevos separados
1 taza de leche
4 cucharadas de aceite
1 cucharadita de vainilla

En un tazón grande, mezcle la harina, el polvo de hornear, la sal y el azúcar. Coloque a un lado. Bata las claras de huevo hasta que estén firmes. Agregue la leche y las yemas a la mezcla de harina. Agite hasta que quede una mezcla uniforme. Agregue el aceite y la vainilla a la masa y mezcle bien. Incorpore las claras de huevo a la masa. Vierta ¾ de taza de masa en la mitad de la waflera. Cocine entre 5 y 6 minutos o hasta que estén dorados. **Se obtienen 3 ½ tazas de masa.**

Wafles de leche de manteca

1½ tazas de harina
1½ cucharaditas de polvo de hornear
½ cucharadita de bicarbonato de soda
½ cucharadita de sal
1½ tazas de leche de manteca
6 cucharadas de mantequilla, derretida
2 huevos, batidos ligeramente

En un tazón mediano, mezcle la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de soda y la sal. Mezcle la leche de manteca, la mantequilla y los huevos, agitando hasta que estén bien mezclados (la masa será espesa). Vierta ¾ de tasa de masa en la mitad de la waflera. Cocine entre 6 y 7 minutos o hasta que estén dorados.
Se obtienen 3 tazas de masa.

Wafles de crema agria y banana

1 taza de harina
½ cucharadita de polvo de hornear
¼ cucharadita de bicarbonato de soda
¼ cucharadita de sal
1 huevo, separado
1 taza de crema agria
¼ taza de leche
¼ taza de mantequilla, derretida
1 banana madura, aplastada

En un tazón grande, bata la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de soda y la sal. Coloque a un lado. En un tazón pequeño, bata la clara de huevo con un batidor hasta que se formen picos livianos. Agregue la yema, la crema agria, leche, la mantequilla y la banana a la mezcla de harina y mezcle bien. Incorpore la clara de huevo batida. Vierta ¾ de tasa de masa en la waflera. Cocine entre 6 y 7 minutos o hasta que estén dorados. **Se obtienen 3 tazas de masa.**

Wafles de canela y pasas de uva

1 taza de harina
2 cucharadas de azúcar morena apisonada
2 cucharaditas de polvo de hornear
¼ cucharadita de sal
1½ cucharaditas de canela
1 huevo
½ taza de leche
2 cucharadas de aceite
⅓ taza de pasas de uva

En un tazón pequeño, mezcle la harina, el azúcar, el polvo de hornear, la sal y la canela. En un tazón grande, mezcle el huevo, la leche y el aceite. Agregue la mezcla de harina a la mezcla de leche. Agite hasta que la masa se haya combinado. Incorpore las pasas de uva. Vierta ¾ de tasa de masa en la waflera. Cocine entre 6 y 8 minutos o hasta que estén dorados. **Se obtienen 2 tazas de masa.**

Wafles de chocolate

¼ taza de shortening vegetal
½ taza de azúcar
1 huevo
½ cucharadita de vainilla
⅔ taza de harina
3 cucharadas de cacao sin azúcar para hornear
1 cucharadita de polvo de hornear
1 pizca de sal (1⁄16 cucharadita)
⅔ taza de leche

En un tazón pequeño para batir, bata el shortening y el azúcar hasta que se mezclen bien. Agregue el huevo y la vainilla y mezcle hasta que quede una masa uniforme. Agregue el resto de los ingredientes y combine hasta que se mezclen bien. La masa será más espesa que la masa común para wafles. Rocíe las planchas con aerosol antiadherente de cocina. Coloque ⅔ de tasa de masa en la mitad de la waflera. Cierre la tapa y cocine entre 6 y 7 minutos. Saque y sirva con helado de vainilla. **Se obtienen 2 tazas de masa.**

Recetas para la sandwichera

Bolsas a la mexicana

Para cada sándwich:
2 tortillas de maíz de 6 pulg. (de paquete)
1 cucharada llena de salsa de queso fundido
1 cucharada de salsa
2 cucharadas de frijoles refritos

Rocíe las planchas con aerosol antiadherente de cocina. Esparza el queso, la salsa y los frijoles en una tortilla de maíz. Cubra con otra tortilla de maíz. Coloque en la sandwichera. Cierre, trabe la tapa y cocine aproximadamente 5 minutos. **Precaución: El relleno es muy caliente.**

Bolsas de perros calientes con queso

Pan en rebanadas (cualquier variedad)
Perros calientes
Tajadas de queso fundido envueltas por separado
Catsup
Mantequilla

Enmanteque un lado de dos rebanadas de pan. Coloque la rebanada de pan, con el lado enmantecado hacia abajo sobre la sandwichera. Esparza 1 o 2 cucharadas de catsup en el pan. Corte la mitad de un perro caliente en rodajas ("medallones"). Coloque los "medallones" de perro caliente sobre el catsup. Abra una tajada de queso y colóquela sobre los perros calientes. Cubra con la otra rebanada de pan (el lado enmantecado hacia arriba. Cierre y trabe la tapa. Cocine aproximadamente 3 minutos. **Precaución: El relleno es muy caliente.**

Redondeles grandes de queso

1 lata (1 libra) de masa refrigerada para galletitas extra grandes
8 tajadas de queso fundido envueltas por separado (cualquier variedad)

Abra cada galleta a la mitad, haciendo dos galletas más delgadas. Aplane cada mitad con la palma de la mano. Abra las tajadas de queso. Tome una tajada y dóblela a la mitad y luego dóblela nuevamente, apilando los 4 cuartos. Rocíe las planchas con aerosol antiadherente de cocina. Coloque dos galletas aplanadas en la sandwichera. Coloque la pila de queso en el medio. Cubra con dos galletas aplanadas. Cierre y trabe la tapa. Cocine aproximadamente entre 5 y 6 minutos o hasta que estén doradas a su gusto. **Precaución: El relleno es muy caliente. Se obtienen 8 redondeles.**

Empanadillas de fruta

1 lata de masa refrigerada para medias lunas
Relleno para tarta de frutas o conserva de frutas
Azúcar canela

Abra la lata de medias lunas y colóquelas planas sobre la mesa. Divida en 4 rectángulos. Tome cada rectángulo y cierre la perforación diagonal haciendo 4 rectángulos sólidos. Coloque un rectángulo en la sandwichera. Coloque entre 2 y 4 cucharadas de relleno de fruta en el centro de la masa. Cubra con otro rectángulo de masa. Espolvoree con azúcar canela. Cierre y trabe la tapa. Cocine aproximadamente 5 minutos o hasta que estén doradas a su gusto. Repita con el resto de la masa. **Precaución: El relleno es muy caliente. Se obtienen 2 empanadillas.**

Tortilla de queso y tocino

2 huevos
½ taza de queso cheddar rallado
2 trozos de tocino, cocido y desmenuzado
Sal y pimienta a gusto

En un tazón pequeño, bata los huevos ligeramente con un tenedor. Agregue el queso y el tocino; mezcle. Rocíe las planchas con aerosol antiadherente de cocina. Vierta la mezcla de los huevos en la sandwichera. Cierre y trabe la tapa. Cocine aproximadamente entre 4 y 5 minutos. **Se obtiene 1 porción.**

Bolsas de pastrami caliente

Para cada bolsillo de pastrami se necesitará:
2 rebanadas de pan de centeno
2 a 3 tajadas de pastrami
1 a 2 cucharadas de chucrut
1 rodaja de queso suizo
1 cucharada de vinagreta Mil Islas
Mantequilla o margarina

Enmanteque dos rebanadas de pan de un lado. Coloque una rebanada (con el lado enmantecado hacia abajo) en un costado de la sandwichera. Agregue la carne, el sauerkraut, la vinagreta y el queso. Cubra con la segunda rebanada de pan (el lado enmantecado hacia arriba). Cierre y trabe la tapa. Cocine aproximadamente entre 3 minutos o hasta que estén doradas a su gusto. **Precaución: El relleno es muy caliente.**

Asistencia al cliente

Si desea hacer un reclamo bajo esta garantía, sírvase llamar a nuestro Número de Asistencia al Cliente. Para un servicio más rápido es importante que tenga el modelo, la serie y los números del tipo listos para que el operador lo pueda ayudar. Estos números se pueden encontrar en la parte inferior de su Waflera y Sandwichera eléctrica.

MODELO:_______________ **TIPO:**________________ **SERIE:** _________________

Número de Asistencia al Cliente: 1-877-207-0923
¡Guarde este número para referencia futura!
Solicitud de información por e-mail: www.wal-mart.com

Garantía Limitada de Dos Años

¿Qué cubre su garantía?
- Todo defecto de material o mano de obra.

¿Por cuánto tiempo después de la compra inicial?
- Dos años.

¿Qué haremos?
- Le suministraremos una unidad nueva.

¿Cómo hacer un reclamo bajo garantía?
- Guarde su recibo.
- Empaque su unidad debidamente. Recomendamos usar la caja y los materiales de empaque originales.
- Devuelva el producto a su tienda WAL★MART más cercana o llame al Número de Asistencia al Cliente al 1-877-207-0923.

¿Qué es lo que la garantía no cubre?
- Partes de vidrio, envases de vidrio, cortador/colador, cuchillas y/o agitadores.
- Uso comercial o cualquier otro uso que no se encuentre en las instrucciones impresas.
- Daños debido al mal uso, abuso, o negligencia.
- Productos comprados o reparados fuera de los Estados Unidos.

¿Cuál es la relación entre las leyes estatales y esta garantía?
- Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted también tenga otros derechos que varían de un estado al otro.
- WAL★MART expresamente niega toda responsabilidad por daños consecuentes o pérdidas incidentales causadas por el uso de este aparato. Ciertos estados no permiten esta exclusión o limitación de pérdidas incidentales o consecuentes de manera que es posible que el descargo de responsabilidad que antecede no corresponda en su caso.

¿Qué sucede si usted adquirió su producto en los Estados Unidos, Canadá o México y encuentra un problema cuando lo está usando fuera del país de compra?
- La garantía es válida solamente en el país de compra y si usted sigue el procedimiento de reclamo bajo garantía que se indica.

GE es una marca de comercio de General Electric Company usada bajo licencia por WAL★MART Stores, Inc. Bentonville, AR 72716

840085700

WAL★MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716

4/01